**Mâncarea din Timișoara**

Mâncare pe care timișorenii o servesc zi de zi este specific românească, respectiv bănățeană. Timișoara, aflându-se în zona de Sud-Vest a României, are mâncare specifică românescă, pe care orice romăn o cunoaște și o iubește.

În această zona cele mai cunoscute mâncăruri sunt: ciolanul cu varză, „Bunătăți de Dragobete,, , ciorba de văcuță, găluște cu prune, dar desigur și faimoasele sarmale și plăcintele cu măr.

Se spune despre bănățeni că le place să fie masa plină cu de toate, îmbelșugată iar felurile să fie foarte bine pregătite. Niciodată nu vor lipsi dulciurile de pe o masă din Banat, pentru ca se știe că bănățenii fac cele mai bune dulciuri de casă din România.

Bucătăria bănățeana a fost influențata în mare parte de bucătăria austro-ungară, dar si de cea grecească, italiană si franceză. Bucătăria din Banat se caracterizează in marea parte prin mâncăruri grase, hrănitoare, dar si foarte gustoase. Cele mai folosite ingrediente în această zonă sun: carnea de porc și vită, cartofii , varza, piper, cimbru, boia de ardei și chimen.

Suntem obișnuiți să spunem că rețetele tradiționale nu s-au păstrat în țara noastră, și nu mai sunt cum erau o dată, dar în Banat această regulă nu corespunde. Aici rețetele sunt păastrate cu sfințenie, preparându-se în casele și curțile banățenilor, dupa vechea tradiție. Rețetele sunt transmise între generații prin scris sau chiar prin viu grai de catre bunici și străbunici. Crumpii, scovergile (clătitele), crofnele (gogoșile) și papricașul sunt doar câteva dintre exemplee de mâncăruri traditionale, a căror rețetă s-a păstrat de zeci de ani.

Ciolanul cu varză este o mâncare pe care orice român o cunoaște. Rețeta pentru această delicatesă este pe cât de des întâlnită, pe atât de ușoară. Se iau doua ciolane crude, nu din cele afumate, se freacă cu sare și se limpezește cu apă. Apoi se pun la fiert în apă îndoită cu bere si cu foi de dafin. Când ciolanele sunt aproape fierte, iar carne aproape că se desprinde de pe os se scot ciolanele. Între timp se mărunțește varza acră. Apoi se pune într-o cratiță un strat de varză acră peste care se pun ciolanele și se acoperă totul cu varză până când nu se mai vede nimic. Se stropește cu bulion și cu zeama în care ați fiert ciolanele apoi se pune la cuptor. Langă ciolan se poate servi si niște cartofi copți.

Găluștele cu prune sunt unul dintre deserturile preferate ale bănățenilor. Cunoscute în tot vestul țării, aceste bunătățuri sunt foarte ușor de preparat si oricine le poate face acasă. Aluatul se face din un sfert de litru de apă, un sfert de litru de lapte degresat, două sute de grame de ulei patru sute grame de făină albă, șase ouă. Le amesteci pe foc până evine un aluat care se desprinde de pe oală. Din aluatul răcit se fac petice de vreo cincizeci de centimetri care se umplu ce gem de prune. Apoi se pun la fiert mingiuțele. După ce s-au fiert se acoperă cu pesmet amestecat cu zahăr și scorțișoară.

Ciorba de văcuță este una dintre cele mai populare și îndrăgite ciorbe din românia. Fiind specifică acestei zone, rețeta clasica de ciorbiță de văcuță s-a păstrat cât de cât intactă. Pentru început se taie roșii, cinci-șase căței de usturoi, ceapă, leuștean, morcovi, pătrunjel, țelină și ridiche. Se ăune carnea de văcuța la fiert, și apoi peste câteva minute se pun si legumele menționate mai sus. Când carnea e aporape fiartă se pun și cartofii tăiați în cubulețe. După ce cartofii sunt fierți se ia supa de pe foc și este gata de a fi servită.